

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまけんみんまいぜいたくあきろまん
	広島県民米贅沢あきろまん

■提案者名 (ふりがな)

全国農業協同組合連合会広島県本部 米穀部

■生産者住所

広島県東広島市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税込)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
農産物検査に基づく 1等米を使用	290×470×70mm	5kg	1袋	ラミネート精米袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1袋から	上限なし	賞味期限はありません が、精米後1ヶ月での使用 を推奨しています	約5営業日	委託: 矢野運送 宅配便

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

一般出回り時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

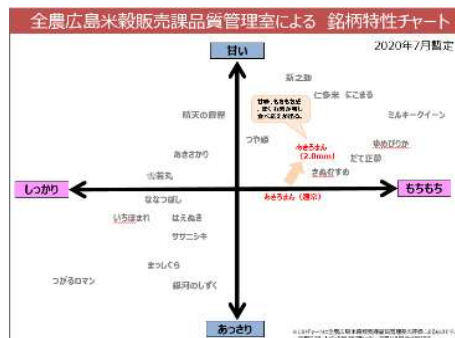
収穫量	/日	/月	/年
			60トン

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 製造～出荷までの日数 10日 県内は主に委託配送(宅急便対応あり)	受発注不可日	出荷不可日
	日曜日	応相談

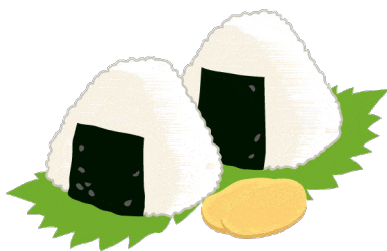
<p>セールスポイント</p>	<p>「あきろまん」は、1993年に広島県が延べ200種以上の交配と9年の歳月をかけて開発した広島県唯一の品種です。その「あきろまん」を大粒(玄米ふるい2.0mm)に厳選し、あきろまんの特徴を更に際立たせることで食味の向上に繋がりました。また、あきろまんの歴史や開発者の想いをパッケージで表現しております。「広島県民米贅沢あきろまん」を通じて、生産拡大・振興や県産米の消費拡大に繋げていきます。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>県民に好まれた「中手新千本」のさっぱりとした味を残しつつ、コシヒカリ系統の「ミネアサヒ」を使うことで、「コシヒカリ」の良質性と食味の特徴をもった商品です。 原料玄米を1等米のみに指定し、品質管理室では測定味度値、官能総合評価、食味値を測定し、独自の出荷基準を設けて出荷しています。また、色彩選別、流下式選別、金属検出機等の異物除去工程を設けています。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>あっさりとした口当たりに適度な粘りを有しており、冷めてもおいしいため、「白米」や「おにぎり」が適しています。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>収穫されたお米をJAのライスセンターやカントリーエレベーターなどの施設を活用し、乾燥調製、もみ保管などの管理を徹底します。 また、玄米ふるい目2.0mmで残ったお米だけを「プレミアムあきろまん」として認定します。あっさりとした口当たりに適度な粘りを有している。冷めてもおいしく上品な味わいに大粒米だけを厳選することで「あきろまん」本来の特徴を最大限に引き出します。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>直射日光を避けて、涼しい場所に保管してください。 袋は通気をもたせているため、水濡れにご注意ください。 賞味期限はありませんが、精米後1ヶ月での使用を推奨しています。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ネット販売は可能です(宅配可)。 (JAタウン※ : http://www.ja-town.com/shop/f/f0) ※全国農業協同組合連合会が運営するネットショッピングサイト 希望する主な販売先は、中食・外食店及び量販店です。</p>



圃場写真



銘柄特性チャート



ご提案するメニュー おにぎり



量販店用の商品POP